

Verrine de baunilha e morango

6 porções



Requer prática

up to 40 Min.

**Ingredientes:****Ingredientes:**

- 2 caixas de Pudim Baunilha Dr. Oetker
- 1 Litro Leite
- 2 caixas de Morangos picados (600g)
- 5 colheres sopa de Açúcar
- 5 colheres sopa de Água
- 1 colher sopa de Suco de Limão

Preparo:

Dissolva o pudim de baunilha **Dr. Oetker** no leite. Cozinhe em fogo médio até engrossar. Desligue e reserve. Adicione o morango, o açúcar, a água e o suco de limão em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo algumas vezes, até formar uma geleia espessa. Desligue e deixe amornar. Para a montagem, em copinhos pequenos faça camadas de geleia, pudim de baunilha, geleia, pudim e termine em geleia. Leve a geladeira por 2 horas. Retire e sirva.